

8.2 Matriz Curricular curso superior de Tecnologia em Alimentos-CAU

SÉRIE	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA								
		SEMANTAL					ANUAL	SEMESTRAL		MOD.
		TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICO-PRÁTICA	SEMI-PRESENCIAL	TOTAL		1º	2º	
1ª	Matemática	4				4	136	X	X	
	Introdução à Microbiologia de Alimentos	2	2			4	136	X	X	
	Metodologia do Trabalho Científico	1			2	3	51	X		
	Química Geral	3	2		1	6	102	X		
	Física Aplicada	3				3	51	X		
	Introdução à Tecnologia em Alimentos I	1			1	2	34	X		
	Introdução à Computação		2		1	3	51	X		
	Introdução à Tecnologia em Alimentos II	1			2	3	51		X	
	Matérias-Primas Agropecuárias	2			2	4	68		X	
	Bioquímica	3	2			5	85		X	
	Química Orgânica	4			1	5	85		X	
2ª	Físico-Química no Processamento de Alimentos	3				3	51	X		
	Química de Alimentos I	2	2			4	68	X		
	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos I	3	2			5	85	X		
	Bioquímica de Alimentos	2	2			4	68	X		
	Estatística	2			1	3	51	X		
	Acondicionamento e Embalagens de Alimentos	1			2	3	51	X		
	Gestão de Recursos Humanos	1			2	3	51	X		
	Aspectos Ambientais na Indústria de Alimentos	1			2	3	51		X	
	Gestão do Processo Produtivo	1			1	2	34		X	
	Aspectos Nutricionais no Processamento de Alimentos	2			1	3	51		X	
	Microbiologia de Processos	2	2			4	68		X	
	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos II	3	2			5	85		X	
	Desenho Técnico	3				3	51		X	
	Química de Alimentos II			2	1	3	51		X	
	Fundamentos de Processos Químicos I	2				2	34		X	
3ª	Fundamentos de Processos Químicos II	3				3	51	X		
	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	3				3	51	X		
	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos III	3	2			5	85	X		
	Processos Fermentativos na Indústria de Alimentos	2			1	3	51	X		
	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	1			2	3	51	X		
	Análise Físico-Química de Alimentos	2	2			4	68	X		
	Optativa I	1			1	2	34	X		
	Optativa II	1			1	2	34	X		
	Optativa III	1			1	2	34	X		
	Análise Sensorial	2	2			4	68		X	
	Fundamentos de Processos Químicos III	3				3	51		X	
	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos IV	2	2		1	5	85		X	
	Biотecnologia Aplicada a Indústria de Alimentos	2				2	34		X	
	Controle Estatístico de Qualidade	2			1	3	51		X	

Higiene e Legislação de Alimentos	3			1	4	68		X	
Estagio Curricular Supervisionado						120		X	

ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES	364 h/a
---	---------

TOTAL DA CARGA HORÁRIA DO CURSO (em Hora/Aula)	3000
---	------

TOTAL DA CARGA HORÁRIA DO CURSO (em Hora/Relógio)	2500
--	------

MÍNIMO SEGUNDO O MEC (Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia)	2400
---	------

Integralização Curricular	
PRAZO MÍNIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	3
PRAZO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	5

Disciplinas optativas

SÉRIE	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA								
		SEMANAL					ANUAL	SEMESTRAL		MOD.
		TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICO-PRÁTICA	SEMI-PRESENCIAL	TOTAL		1º	2º	
3ª	Segurança na Indústria de Alimentos	1			1	2	34	X		
3ª	Segurança Alimentar	1			1	2	34	X		
3ª	Tratamento de dados experimentais	1			1	2	34	X		
3ª	Métodos experimentais analíticos	1			1	2	34	X		
3ª	Tecnologia de Óleos e Gorduras	1			1	2	34	X		
3ª	Toxicologia de Alimentos	1			1	2	34	X		
3ª	Controle de Processos Industriais	1			1	2	34	X		
3ª	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	1			1	2	34	X		
	Introdução a Libras: Língua Brasileira de Sinais*			4		4	68			

*Disciplina ofertada pelo Departamento de Língua Portuguesa-DLP, Campus Sede, na modalidade EAD